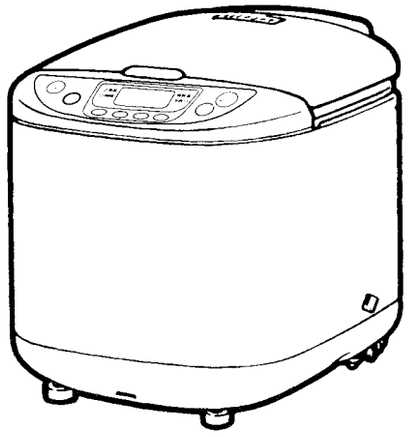
形式の呼び	RR-05MKT2 RR-07MKT2 RR-10MKT2

電子ジャー付ガス炊飯器

型 番 111-5010・111-5014・111-5020

取扱説明書

保証書別添



NEW 秘伝炊き 名人の炊き方そのままに

ご使用前に必ずこの説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。なお、ご不明な点があればお買い求めの販売店にお問い合わせください。

大阪ガス

お問い合わせ先

別添　大阪ガスのお問い合わせ先をご参照願います。

⚠危険

ガスくさいときはガス栓を閉め、窓を全開にしてから意して）大阪ガスにご連絡ください。

07MKT2-02 (00)
99.07

ごあいさつ

このたびは、大阪ガスの電子ジャー付ガス炊飯器をお求めいただきましてありがとうございます。
別添の保証書とともに、この「取扱説明書」を大切に保管してください。

- ご使用の前に、この取扱説明書を必ずお読みいただき、正しくお使いください。
- 本製品は家庭用です。業務用のような使い方をされますと著しく機器の寿命が短くなります。
- 本製品は国内専用です。海外では使用できません。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い求めの販売店または大阪ガスにて再購入してください。

●選べる保温

短時間なら通常の保温…通常は、電気のみで保温
ご飯の温度は約74℃

長時間なら18時間保温…18時間保温は、ご飯の温度を約71℃に下げ、途中ガス火を点火。ガスと電気のダブル保温で、通常の保温より、おいしさ長持ち。
(P.20参照)

●ラクラク再加熱

保温中のご飯をガスの強火でアツアツに温め直します。
いつでも炊きたてのおいしさが再現できます。(P.21参照)

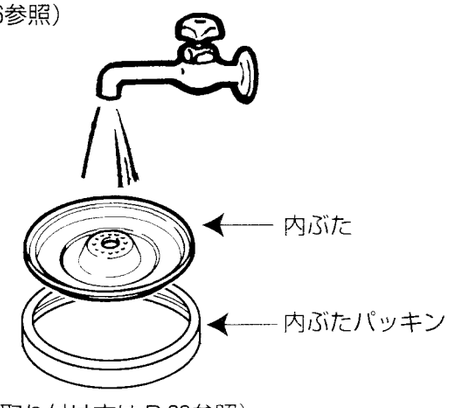
●炊きかた3通り

- 洗ってすぐのお米を炊くなら「洗米すぐ炊き」(P.13参照)
- 洗った後、じゅうぶん水にひたしたお米を炊くなら「洗米おき炊き」(P.14参照)
- とり急ぎご飯が必要なとき、洗ってすぐのお米を炊くなら「お急ぎ炊き」(P.15参照)

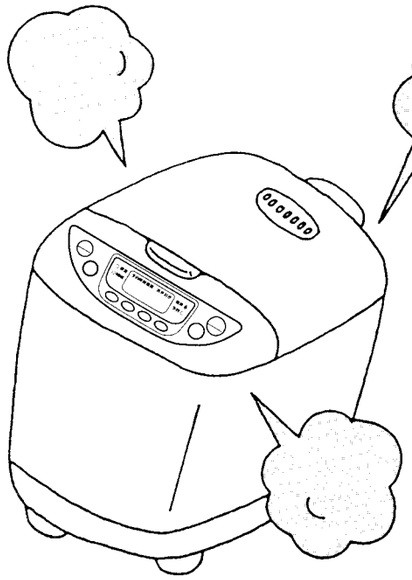
お好みに応じ、こげめの調節もできます。(P.16参照)

●外して洗える内ぶたパッキン

おねばがたまりやすいパッキンは、
内ぶたから外して洗えます。
臭いのもとになる汚れを残さず
いつも清潔に保ちましょう。



(取り付け方は P.23参照)



もくじ

安全上のご注意 (必ずお守りください)…… 3

おいしいご飯の豆知識…… 7

お使いになる前に

- ●各部の名称…… 9
- ●時計の合わせかた…… 11
- ●使用前の準備…… 12

使いかた

- ●ご飯の炊きかた　洗米すぐ…… 13
- ●　洗米おき…… 14
- ●　お急ぎ…… 15
- ●　こげめ調節…… 16
- ●タイマー炊飯…… 17
- ●保温　通常保温…… 19
- ●　18時間保温…… 20
- ●　再加熱…… 21
- ●上手に保温しましょう…… 22
- ●お手入れ…… 23

困ったときは

- ●こんな表示がでたときは…… 25
- ●故障かな？と思ったときは…… 26
- ●仕様・外形寸法…… 27
- ●消耗部品について…… 30
- ●長期間使わないときは…… 30
- ●アフターサービスについて…… 30

安全上のご注意　必ずお守りください

この取扱説明書および製品には、お客さまや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するために、いろいろな絵表示をしています。
その表示は次のようになっています。内容をよくご理解のうえ本文をお読みください。

表　示	意　　味
⚠危険	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

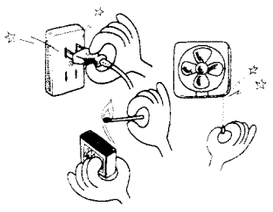
絵表示について次のような意味があります。

一般的な危険・警告・注意　火災注意　一般的な禁止　火気禁止　必ず行う
感電注意　高温注意　接触禁止　分解禁止　電源プラグを抜け

⚠危険

■ガス漏れに気づいたら絶対に火をつけたり、電気器具のスイッチの「入・切」、電源プラグの抜き差し、周辺の電話を使用しない

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。



火気禁止

■ガス漏れに気づいたらすぐに使用を中止する

①すぐに使用をやめ、ガス栓を閉める。
②窓や戸を開けガスを外に出す。
③お近くの大阪ガスへ連絡する。

⚠警告

■必ず銘板に表示してあるガス種(ガスグループ)・電源(AC100V)を使用する

使用ガス・使用電源が一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどしたりすることがあります。また、故障の原因にもなります。
使用ガスがわからない場合はお買い求めの販売店、またはお近くの大阪ガスにご連絡ください。
※転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。

〈銘板〉の例　13Aの場合

ガス種・電源の確認

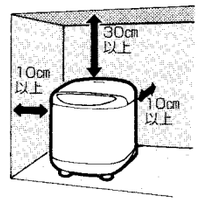
⚠警告

■設置するときは可燃物との距離を確実に離す

可燃物からの距離が近いと火災の原因となります。
火災予防条例で定められています。必ずお守りください。
また可燃性の壁にステンレス板などを張った場合でも可燃物と同様の距離が必要です。

●周囲の壁などが木材のような可燃物の場合

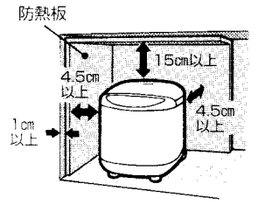
周囲の壁から10cm以上、上方30cm以上離す



●可燃物の壁から10cm以上、上方から30cm以上離せない場合

防熱板を壁に取り付ける

※防熱板については、お買い求めの販売店またはお近くの大阪ガスにお問い合わせください。



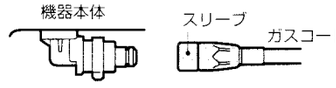
■機器を設置した後、周辺を改造する場合も上記の基準を守る

吊り戸棚などを付ける場合も可燃物との距離を確実に離し基準をお守りください。

■接続は必ず専用のガスコードを使用する
■傷んだガスコードは使用しない

誤った接続は、ガス漏れや火災の原因となります。

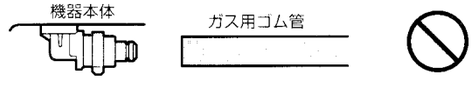
正しい接続



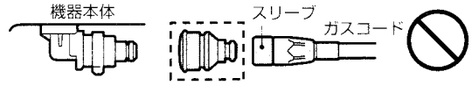
■LPガスは3m以内のガスコードで接続してください。
（ガスコードを外し、再度接続した場合都市ガス13Aに比べ、LPガスは出てくるまでの時間がかかるため）

誤った接続

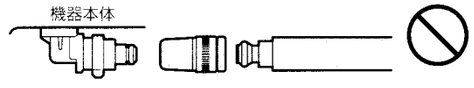
■ガス用ゴム管やビニール管の使用禁止



■器具用スリムプラグ取付け禁止



■ゴム管用プラグ・カチットの取付け禁止



お願い

■ガス接続部に傷がついたり、汚れや異物が付着するとガス漏れの原因になります。ていねいにお取扱いください。また、お使いにならないときは、お買い求めの際に取付けられていたキャップをはめてください。

■機器に接続しているガスコードのスリーブ（金属部）が置き台などに当ると抜け、ガス漏れの原因になります。ガスコードが確実に差し込まれていることを確認してください。

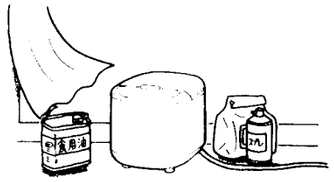
■ガスの接続がわからない場合はお買い求めの販売店またはお近くの大阪ガスまでご連絡ください。

安全上のご注意　必ずお守りください

⚠警告

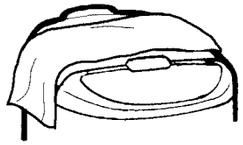
●炊飯器の上や周囲にカーテン、買いもの袋などの可燃物やスプレーなどの引火性のものは置かない

火災の原因となります。



●ふきん・タオルなどをかぶせない

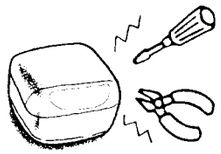
不完全燃焼や機器の損傷・火災の原因となります。



火災注意

●機器に手を加えない

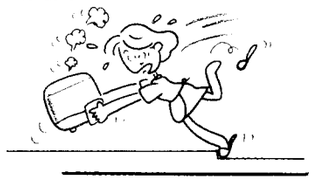
お手入れが必要なところ以外は絶対に分解したり修理・改造はしないでください。
火災・ガス漏れやけがの原因となります。



分解禁止

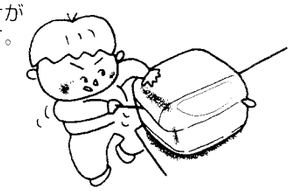
●炊飯中に持ち運ばない

炊飯中は高温のため危険です。
転倒すると火災・やけどの原因となります。



●給排気口やすき間にピンや針金などの金属物など異物を入れない

感電や異常動作してけがをする恐れがあります。



●子どもや取り扱いに不慣れな方だけで使わせない

やけど、感電、けがをする恐れがあります。

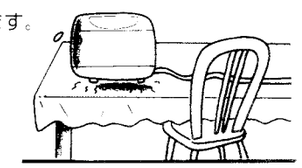
●機器を水につけたり、水をかけたりしない

ショート・感電・不完全燃焼の原因となります。

感電注意

●ものが落下する恐れのある棚の下や新聞紙、ビニールシートなどの熱に弱い敷物の上で使わない

火災の原因となります。



火災注意

●地震などの異常時はあわてずに使用を中止し、ガス栓を閉め、電源プラグを抜く

ガス栓を閉める

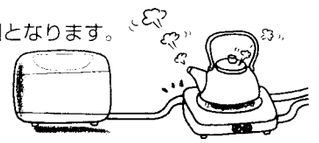
●電源プラグのほこりはふき取る

火災の原因となります。

⚠注意

●ガスコードは炊飯器の下側を通さない
●ガステーブルコンロなど他の熱源にふれない
●無理に折り曲げたり、引っ張ったり、ねじったりしない

コードを傷める原因となります。

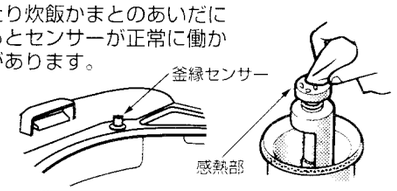


●水のかかるところやガステーブルコンロなどの他の熱源の近くでは使わない

故障・火災の原因となります。

●釜縁センサー・感熱部はいつもきれいにする

汚れていたり炊飯かまとのあいだに異物があるとセンサーが正常に働かないことがあります。

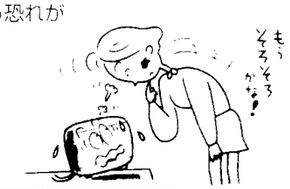


●電源コードは加工したり、無理に曲げたり、たばねたりしない
●たこ足配線しない
●傷んだ電源コードや電源プラグ、差し込みのゆるいコンセントは使用しない

火災・漏電・感電の原因となります。

●炊飯中に蒸気口に手や顔を近づけない

蒸気でやけどをする恐れがあります

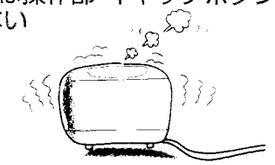


●電源プラグを抜くときは、必ず先端の電源プラグを持って行う
●濡れた手で電源プラグをさわらない

感電やショートして発火することがあります。

感電注意

●高温の排気、蒸気に注意
●炊飯中、炊飯直後は操作部・キャッチボタン以外は手を触れない



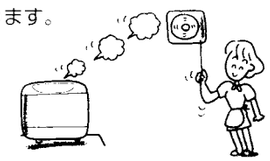
高温注意　接触禁止

●専用の炊飯かま以外は使用しない

過熱・異常燃焼による故障や火災の原因となります。

●お部屋の換気口(吸気口・排気口)は常に確保し、使用中は換気する

不完全燃焼の原因となります。



換気をする

●落雷の恐れがあるときは使用を中止し、電源プラグを抜く

過電流による故障の原因となります。

●車両船舶での使用はしない

使用中に機器が傾いたりし、火災ややけどの原因になります。

●バーナー部にしゃもじなど可燃物を落としたまま炊飯しない

炊飯中に燃えだし危険です。

火災注意

●強い風の吹き込む所では使用しない

炊きむらなど、おいしく炊けない原因となります。

●機器の周囲に樹脂製品などの熱に弱いものを置かない

変形または変色する恐れがあります。

●湯沸器の下では使用しない

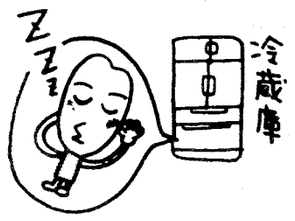
排気や水蒸気によって湯沸器が誤動作する原因となります。

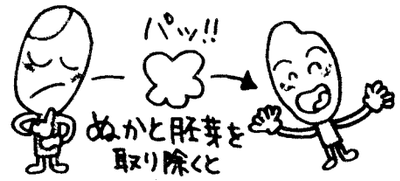
よいお米には つやがある

お米を買う時は、精米してから日数がたっていないもの。お米に透き通るようなつやがあるもの。そして粒がそろってふっくらとしているものを選びましょう。

お米はこんな所が好き

お米は、日光のあたらない、風通しのよい所に置いてください。冷蔵庫の野菜室も最適です。精米したお米は日がたつにつれ味が落ちていくので、2週間ぐらいで使い切るのがいいでしょう。また計量米びつを使っている場合は、お米を買い足す時などにときどきそうじをしてください。



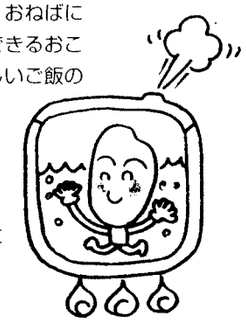


お米は精米の程度で 呼び名が変わる

もみ殻だけを除いたものを玄米。ぬかと胚芽を取り除いたものを白米と呼びます。白米には、ぬかを取り除く程度によって三分づき米・五分づき米等があります。また、玄米からぬかを落とし、胚芽をできるだけ多く残すように精米したものを胚芽精米といいます。

ガス炊飯器は しゃっきり、ふっくら いい香りに、炊きあがる

ガス炊飯器で炊いたご飯がなぜおいしいか。それは強い火力を持つ炎が、かまを包み込むようにして、むらなく一気に炊きあげるからです。※カニ穴もバッチリできています。カニ穴や、おねばにうっすらできるおこげがおいしいご飯の証明です。

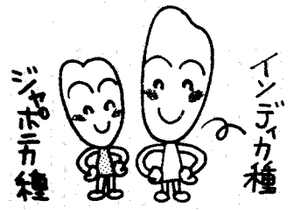


※カニ穴
蒸気が勢いよく通り抜けた後にできる穴。

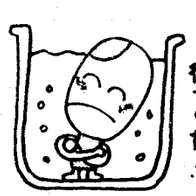
おいしいご飯の豆知識

お米は大きくわけて 2種類

ジャポニカ種とインディカ種にわかれます。ジャポニカ種は中短粒米で柔らかく粘りがあり、インディカ種は長粒米で粘りがありません。日本で作られているのはジャポニカ種の短粒米です。輸入米の代表は、ジャポニカ種の加州米、豪州米、中国米（中粒米）とインディカ種のタイ米（長粒米）があります。

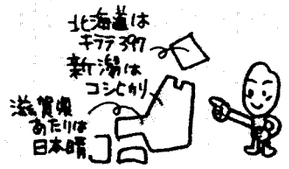


胚芽精米、麦ごはんも おいしく炊く



胚芽精米、麦ごはんは１時間ぐらい水に浸して、目盛りより多めに水加減するだけ。特に白米と炊き方は変わりません。

日本でつくられている 品種は200種類以上

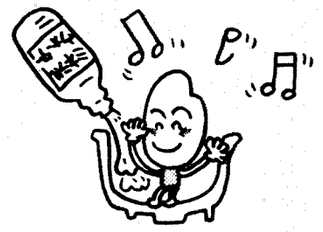


コシヒカリ、ササニシキ、あきたこまち、日本晴、農林22号、越路早生、キララ397など日本では200種類以上の品種がつくられています。しかも同じ品種でも産地や気候によってかたさやおいしさに違いがあります。

おいしいご飯を炊くためには、たっぷりの水で手早く洗うのがこつです。手早く適度な力でギュッギュッと米粒どうしをこすり合わせ、たっぷりの水で一気に洗い流します。水が澄むまでしっかりすすいでください。

たっぷりの水で 手早くとぐ

水にも こだわってみる



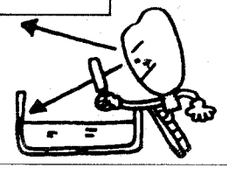
せっかくおいしいお米を選んでもそれを炊く水がまずくてはだいなしです。ちょっとぜいたくですがミネラルウォーターを使ってみるのもいいですね。

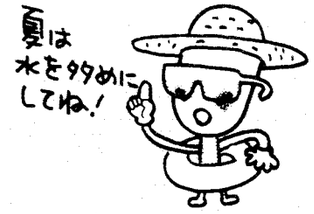
お米や料理によって水加減

お米の品種や状態、また料理やお好みによっても水加減を調節してください。(水加減の目安表)

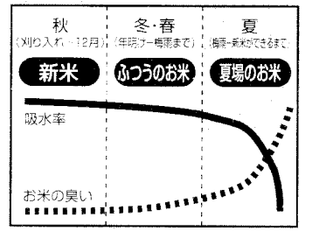
インディカ種の米(タイ米など)は、目盛よりも多めの水加減で炊いてください。

軟質米	目盛とおり
新米 カレー用 炒飯用	目盛より少なめ
硬質米 胚芽精米 古米	目盛より多め





季節によっても お米の質は変わる

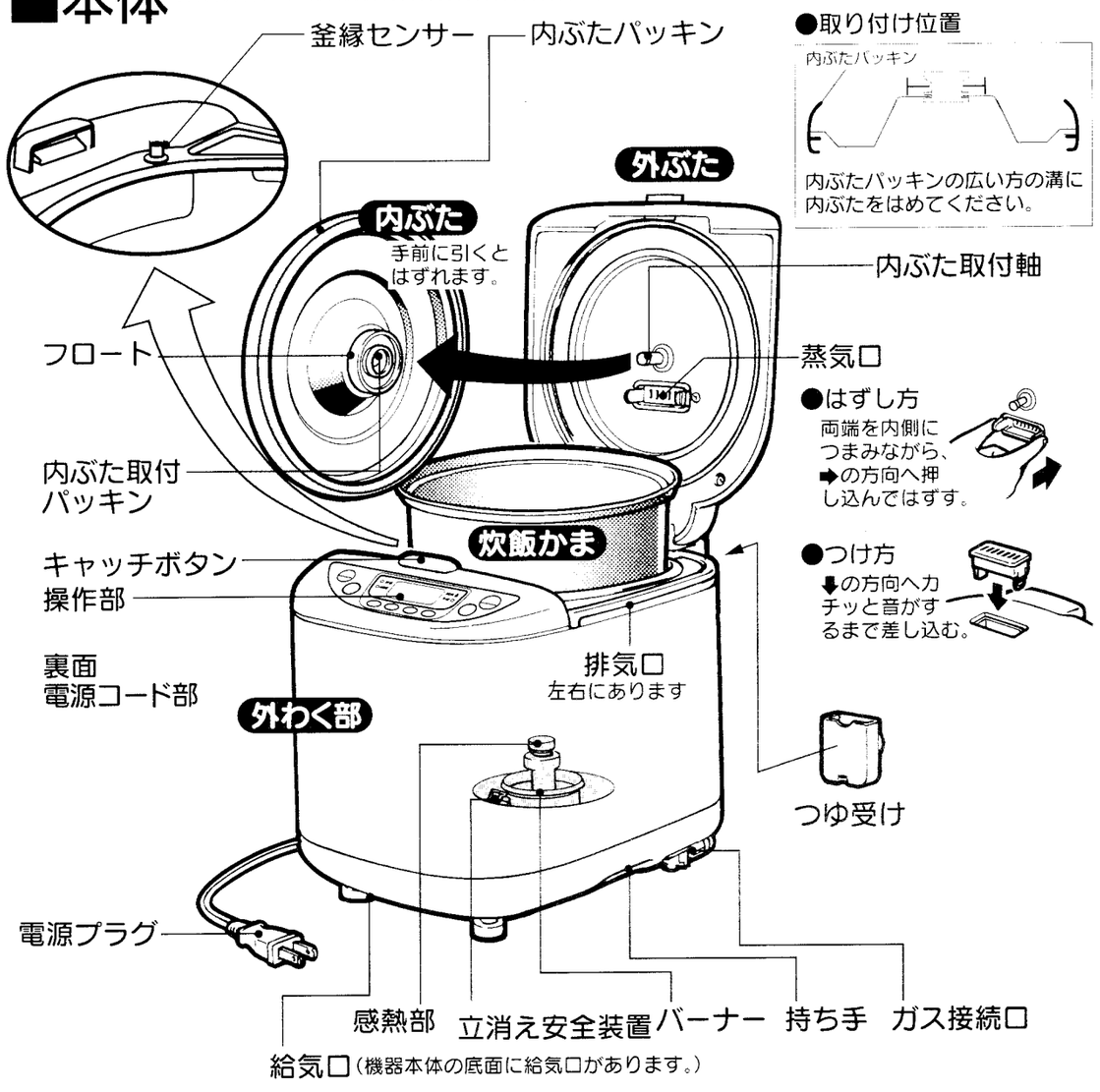


新米
刈り入れから2～3カ月までのお米を新米といい独特のうま味があります。しかし、吸水率が良いので、ベチャつく傾向があります。

夏場のお米
梅雨を過ぎると、お米の脂肪が酸化して吸水率が悪くなり、炊きあがりは、パサパサしたぬか臭い炊きあがりになりがちです。

各部の名称

■本体



●取り付け位置

内ぶたパッキンの広い方の溝に内ぶたをはめてください。

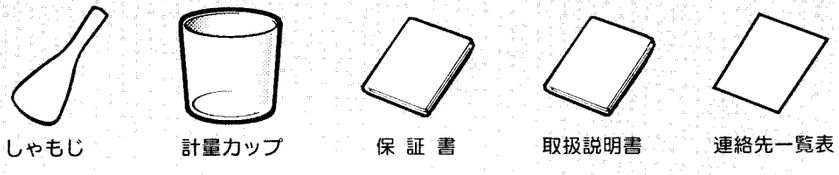
●はずし方

両端を内側につまみながら、➡の方向へ押し込んではずす。

●つけ方

⬇の方向へカチッと音がするまで差し込む。

付属品



しゃもじ　計量カップ　保証書　取扱説明書　連絡先一覧表

■操作部

ご注意 ■キーは「ピッ」と音が鳴るまで確実に押してください。（時キー・分キーは音がしません。）
（「ピッ」と音が鳴ると受けつけていますので押し続ける必要はありません。
15秒以上押し続けると異常と判断し、故障表示することがあります。）

■キーを押す時は必ず手で操作してください。また、濡れた手で操作しないでください。

■電源プラグをコンセントに差し込みます

表示は説明のため全て表示しています。実際は動作状態に応じて表示されます。

保温／18時間保温 キー
- ●保温したいときに押す。
- ●炊きあがり後自動的に保温になります。
- ●18時間保温したいときは、通常の保温開始後すぐに1回押す。

切 キー
- ●キーの押しまちがいを取り消ししたいときに押す。
- ●タイマー予約の取り消しや炊飯・保温をやめるときに押す。

お急ぎ キー
- ●お急ぎ炊飯をセットするときに押す。

炊飯／再加熱 キー
- ●炊飯、タイマー炊飯するときに押す。
- ●保温中に押すと、ご飯をアツアツに温め直します。（保温中に1回押す）

炊飯中、再加熱中はキーが赤色に光ります。

現在時刻(時計)表示
タイマー予約表示
保温経過時間表示

保温ランプ
- ●通常保温中に橙色に点灯。

時計 キー
- ●現在時刻をセットするときに押す。

時 キー・分 キー
- ●現在時刻・予約時刻をセットするときに押す。

予約 キー
- ●タイマー炊飯をセットするときに押す。

燃焼ランプ
- ●火がついているときに赤色に点灯。

炊飯中・再加熱中に消灯することがありますが故障ではありません。

18時間ランプ
- ●18時間保温中に橙色に点灯。

予約ランプ
- ●タイマー炊飯待機中に緑色に点灯。

こげめ調節 お急ぎ キー・時 キー・分 キーでセットします。（P.16参照）

時計の合わせかた

ご注意 タイマーを使って炊く場合は、現在時刻が正しくセットされていないと、ご希望の時刻に炊きあがりません。

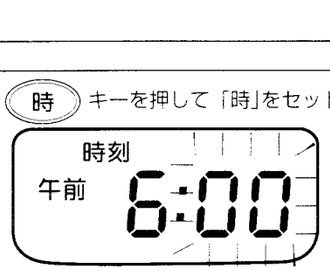
1

押す

●“時刻”表示が点灯し、現在時刻が点滅。

2

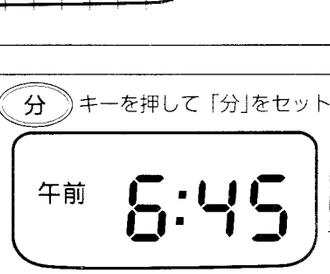
時 キーを押して「時」をセットする



午前・午後を確認

「時」をセット中「分」は点滅しています。

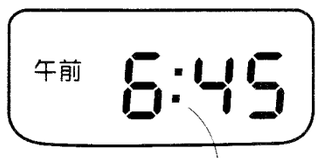
分 キーを押して「分」をセットする



「時」・「分」キーは押し続けると早送りできます。

3

押す



コロンが1回だけ点滅します

●「時刻」の文字が消灯し、時刻合わせ完了。

●どの手順でも次の手順まで約7秒以内に操作しなければ、表示中の時刻がセットされます。

午前0:00が出たとき

●はじめてお使いのとき、全表示を点灯後、午前0:00が出たときは「時計の合わせかた」で現在時刻をセットしてください。

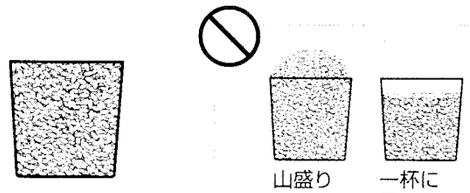
●1時間以上電源プラグを差し込んでおけば、電源プラグを抜いても約12～24時間は時計は動いています。表示は消えていますが、電源プラグを差し込むと、現在時刻が表示されます。

現在時刻がずれているとき

●室温などにより、多少ずれることがあります。その場合、「時計の合わせかた」で合わせ直してください。（炊飯中、タイマー予約中、保温中は合わせ直しができません。）

使用前の準備　お米の準備

1 付属の計量カップでお米を計る



すりきり1杯
約180mℓ(約1合)です。

計量米びつより計量カップの方が正確です。炊きあがりがいつもと違ったら、付属の計量カップで確認しましょう。

2 たっぷりの水で手早くとぐ

①たっぷりの水で手早くかき混ぜ、表面のゴミを洗い流す。
②水をきり、やさしく、シャカシャカとリズムよく米をとぐ。
③白いとぎ汁を、水で洗い流す。
④ ②、③を数回繰り返し、3分以内にとぎ終る。

※時間がかかりすぎたり、とき足りないと黄ばみやこげが強くなりぬか臭くなります。

お願い

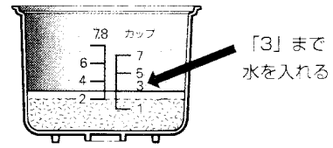
●米粒を砕かないために、泡立て器などは使わないでください。

3 炊飯量に合わせて水加減する

●明るく、水平な台の上でお米を水平にならし、炊飯量に合わせて目盛りまで水を入れてください。左右にある目盛りが同じ高さになるように合わせると正確です。

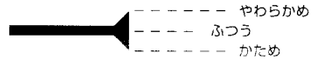
●お好みのかたさに炊きたいときは、目盛りの巾の範囲で水加減してください。

－ 3カップの米を炊くとき －



(111-5014型)

［目盛の合わせかた］



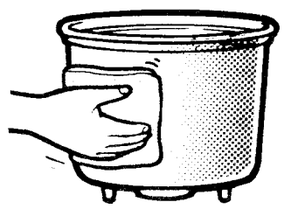
お好みに合わせて水加減してください。
（やわらかめ、かためは目安です）

麦まぜご飯や、輸入米・ブレンド米は目盛りより多めに、胚芽米は目盛り通りで1時間くらい水につけておくとよりおいしく炊きあがります。

使用前の準備　炊飯器の準備

1 炊飯かまをセットする

●炊飯かまの外側や底・縁の部分の水分や、米粒などの異物はふきとってください。

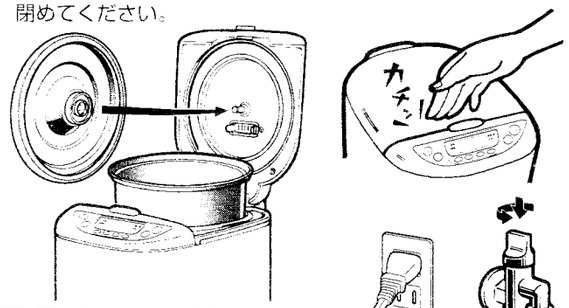


異物が付着しているとおいしく炊けない原因となります。

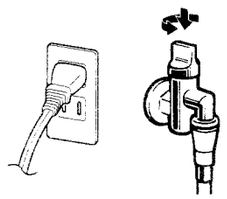
2 内ぶたをつけ、外ぶたを閉める

●内ぶたに内ぶたパッキンを正しく取り付けてください。（P.23の「お手入れ」を参照してください。）

●内ぶたがついていることを確認し、カチッと音がするまで閉めてください。



3 電源プラグを差し込み、ガス栓を全開にする



ご飯の炊きかた

炊飯には、３通りの炊き方があります。
１．洗米すぐ：洗ってすぐのお米を炊く場合
２．洗米おき：洗った後、じゅうぶん水にひたしたお米を炊く場合
３．お 急 ぎ：とり急ぎご飯が必要なとき、洗ってすぐのお米を炊く場合

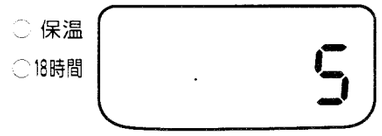
●炊飯（洗米すぐ・洗米おき）

洗ってすぐのお米を炊く場合（洗米すぐ）

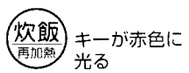
押す

（押し続けないでください。）

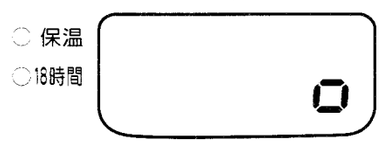
炊飯中の表示



点火前
（5秒間の秒読み後点火）



キーが赤色に光る



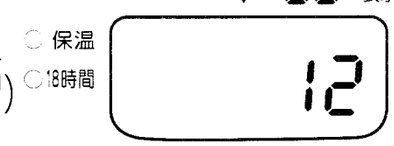
ひたし炊き中
燃焼ランプは火がついている間のみ赤色に点灯します。
途中消灯することもありますが故障ではありません。

“0”表示が点灯

本炊き中

“00”表示が点灯

（むらし開始時「ピッピッ」と消火をお知らせ）



むらし中
むらし完了までの残り時間を表示

（「ピー」とむらし完了 炊きあがりをお知らせ）

炊きあがり
自動的に保温
保温経過時間を表示

キーの赤色の光は消え、保温ランプが橙色に点灯

洗ったあとじゅうぶん水にひたしたお米を炊く場合（洗米おき）

ゆっくり続けて2回押す

（押し続けないでください。）

点火前
“洗米おき”と表示されることを確認してください。

お米に水を吸わせる工程を短縮するため、洗ってすぐのお米を炊く場合に比べ約１１分早く炊きあがります。

あとは洗ってすぐのお米を炊く場合と同じです。

キーが赤色に光る

（「ピー」とむらし完了 炊きあがりをお知らせ）

炊きあがり
自動的に保温
保温経過時間を表示
“洗米おき”は表示したままです。

キーの赤色の光は消え、保温ランプが橙色に点灯

ここがポイント

おいしく食べるために、ご飯が炊きあがったら底からご飯全体をよくほぐし、余分な水分をとばしましょう。
ほぐし忘れると水分が残りご飯がべたつく原因となります。

炊きあがりまでの時間の目安（気温・水温・米質により変化します）

型　番	炊飯量（カップ）	時　間（分）	
		洗米すぐ	洗米おき
111-5010	1～5.6	約40分	約29分
111-5014	1～7.8	約40分	約29分
111-5020	2～11	約40分	約29分

ひたし時間の目安

	春～夏	秋～冬
白　米	30分以上	60分以上
胚芽精米 輸入米・ブレンド米 古　米	60分以上	90分以上

ただし、12時間以上のひたしおきは腐敗およびおいしく炊けない原因となります。

ご飯の炊きかた

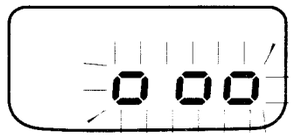
●炊飯（お急ぎ）

少しかために炊きあがり、おこげができることがあります。
とり急ぎご飯が必要なときに使用してください。（ひたしおきは必要ありません。）

お　急　ぎ

1 お急ぎ　ピッ　押す

保温 ○　18時間 ○　燃焼 ▲　予約 ○



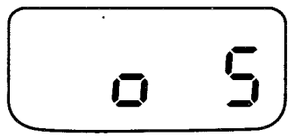
“000”の表示が点滅

▼

2 炊飯 再加熱　ピッ　押す

（押し続けないでください。）

保温 ○　18時間 ○　燃焼 ▲　予約 ○



点火前（5秒間の秒読み後点火）

▼

炊飯 再加熱 キーが赤色に光る

あとは洗ってすぐのお米を炊く場合と同じです。

- ●洗ってすぐのお米を炊く場合より、約20分早く炊きあがります。
- ●炊きあがり後、自動的に保温になります。
- ●洗米おき炊飯・タイマー炊飯はできません。

炊きあがりまでの時間の目安（気温・水温・米質により変化します）

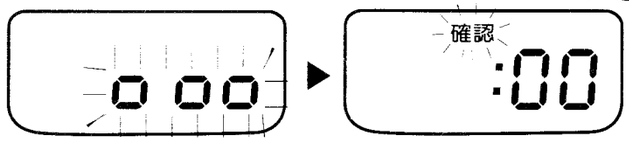
型　番	炊飯量（カップ）	時　間（分）
		お　急　ぎ
111-5010	1～5.6	約20～28分
111-5014	1～7.8	約20～30分
111-5020	2～11	約20～32分

●こげめ調節

（注意）ひたしおき時間が長い場合や、炊飯量が1～2カップで水量を三角目盛より下に合わせた場合、こげめ調節をしてもこげが消えない場合があります。水量をふやしてください。

こげめは11段階の調節ができます。お好みにより調節してください。

1 お急ぎ　ピッ　3秒以上押し続ける

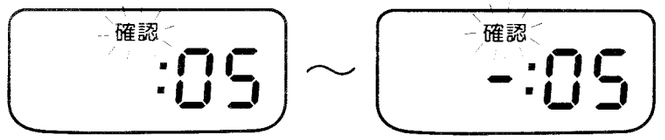


“確認”の文字が点滅

2 時　分　キーで、調節する。

時　キーで＋5段階（こげが強くなります）

分　キーで－5段階（こげが弱くなります）



精白米では、＋3段階で釜底全体にうっすら色がつき、＋5段階では香ばしいこげ色がつきます。こげめを弱くするとご飯はベタつき気味になります。

3 お急ぎ　ピッ　押す

保温 ○　18時間 ○　午前 6:45　燃焼 ▲　予約 ○

現在時刻表示に戻ると設定完了。

- ●途中（切）キーを押すと取り消しとなり、元の設定に戻ります。
- ●どの手順でも7秒以上操作しなければ、表示中の値が記憶されます。
- ●一度設定すると、記憶されますので、毎回合わせる必要はありません。

タイマー炊飯

●必ず現在時刻を確認してください。
現在時刻が合っていないと、予約した時刻に炊きあがりません。
●タイマー予約は1時間後から12時間以内にしてください。
●あらかじめ午前6:00の予約時刻が設定されています。

予約時刻の設定

■炊きあがり時刻を設定します。
(例)午後7:30分に合わせる場合

1 予約 ピッ 押す
予約 午前 6:00
"予約"表示が点灯し現在設定されている時刻が点滅

2 時 押す
予約 午後 7:00
「時」を設定中、「分」が点滅
押し続けると早送りできます。

3 分 押す
予約 午後 7:30
「分」は10分単位でセットできます。
押し続けると早送りできます。

4 予約 ピッ 押す
1回だけ点滅します
予約 午後 7:30
予約時刻設定完了。5秒後、現在時刻表示に戻る。

●途中で(切)キーを押すと、取り消しとなり元の設定に戻ります。
はじめからやり直してください。
●どの手順でも7秒以上操作しなければ、表示中の時刻が記憶され時計表示に戻ります。
●設定した時刻は次に変更するまで、記憶しています。

タイマー炊飯のセット

1 予約 ピッ 押す
保温 18時間 予約 午後 7:30 燃焼 予約

●点滅している予約時刻を確認。
●前回の予約時刻を記憶していますので、毎回合わせる必要はありません。
●予約時刻を変更する場合は、予約時刻の設定方法の**2**から**3**の手順でやり直してください。

2 炊飯 再加熱 ピッ 押す
保温 18時間 予約 午後 7:30 燃焼 予約

●予約ランプが緑色に点灯。
●炊飯開始まで、予約時刻を表示。
●7秒以内に操作しないと、表示が現在時刻に戻ります。
●点火時刻は予約時刻の45分前です。

炊きあがると自動的に保温になります。

保温 18時間 予約 0:00 燃焼 予約

●予約ランプが消灯し、保温ランプが橙色に点灯。
●"予約"表示は点灯したままです。

予約の途中変更、取消しのときは

切 ピッ 押す

はじめからやり直してください。

現在時刻を確認するときは

タイマー待機中、時計キーを押している間だけ、現在時刻を表示します。

時計

手を離すと、予約時刻表示に戻ります。

保温 18時間 午前 8:30 燃焼 予約

"予約"表示が消灯し、現在時刻を表示します。

タイマーを使うときのポイント

タイマーの使えない時間

タイマーを使える時間をはずれると予約時刻通りに炊きあがりません。

■1時間未満
「ピピピピピッ　ピピピピピッ」と鳴りすぐ炊飯しはじめます。

■12時間以上
「ピピピピピッ　ピピピピピッ」と鳴り"予約時刻確認"と12時間後の炊き上がり時刻を表示します。

保温 18時間 予約時刻確認 午後 8:30 燃焼 予約

現在時刻　午前8:30の場合

予約時間を12時間以内に変更してください。
そのまま変更されないと12時間後に炊きあげ、あとは保温を行います。

炊きあがりについて

ご飯がやわらかめに、炊きあがる場合は、水量を少なくしてください。

タイマー待機中に炊飯かまを取り出さない

炊飯かまを取り出すとタイマー予約は取り消しになります。タイマー炊飯の手順に沿って再度予約してください。

タイマーの使えないメニュー

炊きこみご飯などの具や調味料を入れるものはタイマーを使わないでください。
(具がいたんだり、調味料が沈澱してうまく炊けないからです。)
お急ぎ炊飯はタイマー炊飯できません。

夏場のタイマー炊飯について

気温が高くなる夏場は、予約が12時間以内でもひたしすぎにより、ご飯がベタついたり、おいしく炊けない場合があります。

保温

炊きあがり後は自動的に通常の保温になります。

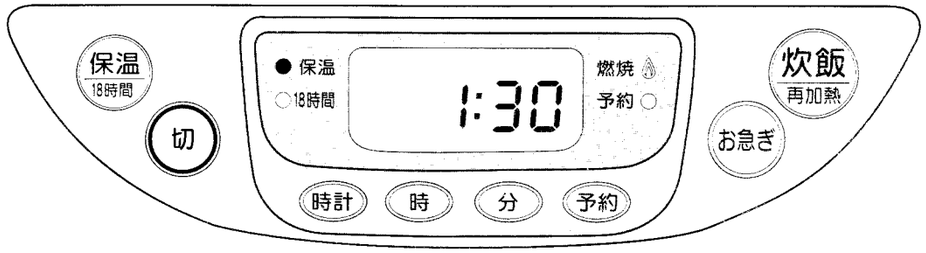
保温の選択

●通常の保温（通常保温）と長時間用の保温（18時間保温）を選択できます。

●通常保温は電気のみで、18時間保温は電気とガスのダブル保温でニオイや黄ばみをおさえおいしさを長持ちさせます。

●保温中のご飯を炊きたてのようにアツアツに温める再加熱機能がついています。

ご注意 ご飯をほぐしたり、よそうときに炊飯かまがうきあがると、保温が切れることがありますので、炊飯かまがうきあがらないようにご注意ください。



通常保温

炊きあがり後は、自動的に保温ランプが橙色に点灯し保温経過時間を表示。

●おいしく食べるため保温は12時間までにしてください。

●長時間の停電などにより、冷めてしまったご飯の再保温はしないでください。ニオイや黄ばみの原因になります。

（例）保温経過が1時間30分の場合

■万一、炊飯かまがうきあがり保温が切れてしまった場合

1回押す

●再び、保温を開始しますが、経過時間の表示は0分からスタートします。

18時間保温（長時間用の保温）

■18時間保温とは

通常保温に比べ、保温温度を3℃低い約71℃に下げ、ガスと電気のダブル保温でおいしさを長持ちさせます。通常保温になったら、すぐ18時間保温に切り替えてください。切り替えが遅くなると効果がじゅうぶんに得られません。

お願い **ガス栓は、閉めないでください。**

（例）現在時刻、午前6：30、通常保温開始直後の場合

〈保温経過時間〉

〈通常保温中〉 ● 保温 ○18時間 0:00 燃焼 予約 ○
・保温経過時間を表示。

〈点火時刻〉

保温 18時 ピッ 押す

○ 保温 ●18時間 確認 午後 1:30 燃焼 予約 ○
・保温ランプが消灯し、18時間ランプが橙色に点灯。
・“確認”と点火時刻を表示。

〈加熱残り時間〉

〈7時間後 点火時刻になると〉 ○ 保温 ●18時間 8:00 燃焼 予約 ○
・加熱残り時間の表示に変わり、1秒毎の秒読みを開始。
・加熱時間は約8分。
・火がついている間は、燃焼ランプが赤色に点灯。（途中消灯することもありますが故障ではありません。）

炊飯 再加熱 キーが赤色に光る

〈加熱残り時間〉 ピッピッ

〈加熱が終わると〉 ○ 保温 ●18時間 0:00 燃焼 予約 ○
・「ピッピッ」と終了をお知らせ。

〈保温経過時間〉

○ 保温 ●18時間 7:08 燃焼 予約 ○
・再び保温経過時間を表示。

●おいしく食べるため加熱後または、食べる前に底からほぐすようにかきまぜましょう。保温は18時間までにしてください。

●少量の保温時には、大さじ2～3杯の水を加えるとパサつきにくくなります。

●ガス栓が閉まっている場合は点火せずに「ピピピピピッ、ピピピピピッ」と鳴り“確認”と保温経過時間を表示し、通常保温に切り替わります。（ただし、ニオイや黄バミの出る場合があります。）

表示します

〈点火しなかったときの表示〉 ● 保温 ○18時間 確認 7:00 燃焼 予約 ○
自動的に通常保温に切り替わります

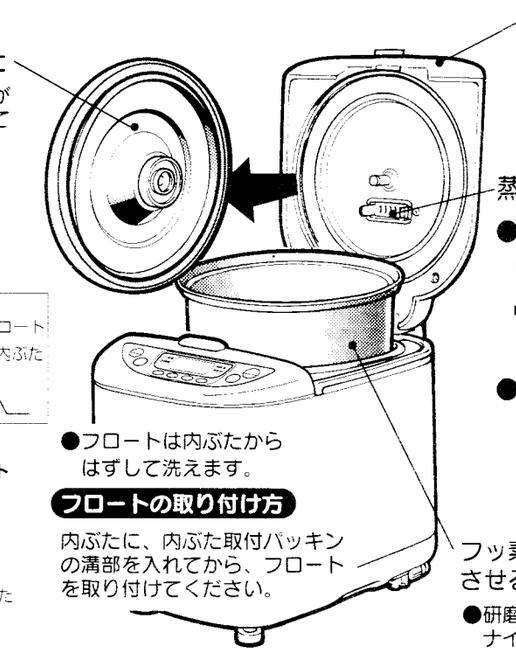
お手入れ

お願い まず確かめてください。
1 ガス栓を締める　2 電源プラグを抜く　3 本体が冷えている

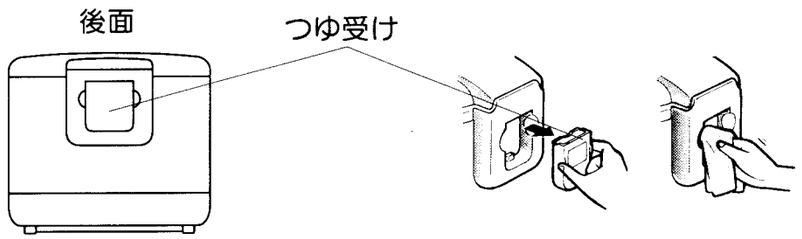
⚠警告

修理技術者以外の人は、絶対に分解したり、修理・改造は行わないでください。
火災・ガス漏れの恐れや異常動作してけがをすることがあります。

使用後は炊飯かま・内ぶた・つゆ受け・蒸気口を取り外して洗う。
台所用中性洗剤を使い、スポンジで洗いましょう。
漂白剤は使用しないでください。



つゆ受け
内ぶたについたつゆはつゆ受けにたまります。つゆ受け、本体ともいつも清潔にしましょう。



外ぶたの内側、つゆ受け枠は毎回、よく絞ったふきんでふく。

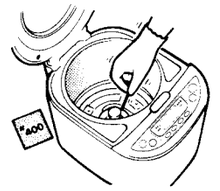
外側の汚れのひどい時

うすめた台所用中性洗剤を浸したふきんで汚れを落とし洗剤分が残らないよう十分水ぶきした後、からぶきしてください。洗剤分が残ると変色や、割れの原因になります。

酸性・アルカリ性の洗剤・クレンザー（みがき粉）・アルコール・シンナー・ベンジン・金属たわし・ナイロンたわしなどは使わないでください。機器を傷めます。

感熱部はいつもきれいにしておく

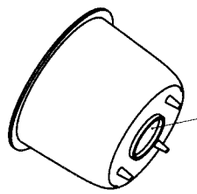
ご飯粒などの汚れが付着していると正常に炊飯できません。汚れがこびりついて取れないときは目の細かいサンドペーパー（400番程度）で表面に傷がつかない程度にこすり取ってください。



バーナーがつまった時は歯ブラシや針金でお手入れする。

安全のため手袋をはめてください。

立消え安全装置の位置を動かさないように、注意してください。



釜の中央部が汚れているとうまく炊けないことがあります。

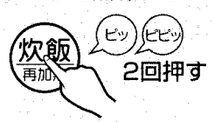
使いかた

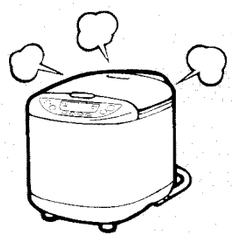
クリーニング方法

炊き込みご飯や18時間保温のあとなど、ニオイが気になるときはクリーニングしてください。

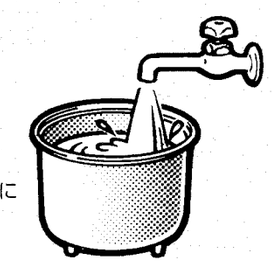
手　順

①炊飯かまに計量カップ1～2杯の水を入れ、外ぶたを確実に閉める。
②「洗米おき」モードでスタートし、保温に切り替わるまで煮沸する。





③切キーを押して保温を取り消し、炊飯かま、内ぶたを取り外し、パッキン・フロートも取り外して水洗いする。
（消火直後は高温のため、取扱いに注意してください。）



こんな表示がでたときは

■故障表示と処置方法

機器および使用方法に不具合があった場合は、自動的に炊飯・保温を停止し、時刻表示部分に下記のような2けたの数字が点滅します。

故障表示	原因	処置方法
00 が点滅	●炊飯中に約7分以上の停電があったとき。 ●保温中に停電があり、ご飯が冷えてしまったとき。	下記「停電したら」の炊飯中7分以上の停電のときの欄参照。 (切)キーを押し、「切」にしてください。冷えたご飯の再保温は黄バミ・ニオイ・パサつきの原因になります。電子レンジなどで温めなおしてください。
10 が点滅	●50分以上バーナーが燃焼したとき。	(切)キーを押し、「切」にしてください。
11 が点滅	●ガス栓の開け忘れなどで正常に点火しなかったとき。	(切)キーを押し、一度「切」にし、ガス栓を確認してください。炊きあがりを確認し、再炊飯してください。(おいしく炊けない場合があります。)
12 が点滅	●炊飯中に点火ミスや異常消火したとき。 ●炊飯中にガス栓をしめたとき。	
	●ガス栓が全開になっていないとき。	(切)キーを押し、一度「切」にしてから、ガス栓を全開にし、再炊飯してください。
14 が点滅	●本体にふきんをかけるなどして、釜縁センサーが過熱したとき	(切)キーを押し、釜縁センサーが冷えてから再操作してください。

再び同じ状態になるときは、「故障かな？と思ったときは」の項を参照の上、お買い求めの販売店、またはお近くの大阪ガスへご連絡ください。

16 28 71 20 31 72 が点滅 24 32 73	●センサー・スイッチ等が異常です。	(切)キーを押しても再使用できない場合は点検が必要ですから、お買い求めの販売店、またはお近くの大阪ガスへご連絡ください。

■停電したら

（途中で電源プラグを抜いたり、ブレーカーが働いたときも同じです。）

●停電中、表示はすべて消えています。

	約7分以内の停電のとき	約7分以上の停電のとき
炊飯中	自動的に復帰し、そのまま炊飯を続けます。	炊飯を停止し、00を表示します。停止した場合は、(切)キーを押してから、(炊飯 再1時間)キーを2回押して(洗米おき)、再炊飯することができますが、おいしく炊けない場合があります。
保温中	自動的に復帰し、そのまま保温を続けます。	そのまま保温を続けます。(ただし、停電中にご飯が冷えてしまうと保温を停止し、00を表示します。)
タイマー予約中	予約時刻通り炊きあがります。ただし、炊飯開始時刻まで停電が続いた場合は、炊きあがりが遅れたり、停止し、00を表示することがあります。停止した場合は、(切)キーを押してから、(炊飯 再1時間)キーを2回押して(洗米おき)、再炊飯してください。	

故障かな？と思ったときは

■故障・異常の見分け方と処置方法

ご使用中にふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときは、そのままお使いにならず、直ちにご使用を中止してじゅうぶんな点検をお願いします。

⚠警告

使用中に異常を感じたときはすぐに使用を中止する。
①あわてず、ガス栓を閉める。　②電源プラグを抜く。

現象		●お調べいただくこと　⇒処置方法
表示がでない		●電源プラグがコンセントに差し込まれているか。 ⇒電源プラグをコンセントに差し込む。
タイマー炊飯のとき	予約時間に炊きあがらない	●ガス栓が全開になっているか。 ⇒ガス栓の開きが不十分だと、火力不足で炊飯時間が長くなり、やわらかめの炊きあがりになりますので、必ず全開にする。
		●現在時刻や予約時刻は、まちがっていないか。 ⇒時刻は正しくセットする。（P.11参照）
	予約セット時アラームが鳴りすぐ炊きはじめる	●1時間未満の予約をしていないか。 ⇒炊飯に、約25～40分かかるため、すぐ炊きはじめます。
	予約セット時アラームが鳴り時刻確認の表示がでる	●12時間以上の予約をしていないか。 ⇒ひたし中の腐敗を防ぐため、12時間後には炊きあげ、保温します。
炊飯中	ふきこぼれる	●お米の量、水加減はまちがっていないか。 ⇒計量カップでお米の量を確かめる。水加減は水平な場所で、両側の目盛りで合わせる。
		●炊飯かま・内ぶた・フロート・パッキンなどは、付け忘れたり、変形していないか。 ⇒正しく取り付ける。変形した部品は交換（有償）する。
炊きあがり	ご飯がかたい ご飯にしんがある	●洗米後、ザルなどで水切りなどしていないか。 ⇒洗米後は必ず水にひたし、吸水させる。
		●ひたし時間は適正か。（ひたしおきのお米を炊く場合） ⇒白米：春～夏　30分以上　秋～冬　60分以上 胚芽精米など：春～夏　60分以上　秋～冬　90分以上
		●炊飯かま・内ぶた・フロート・パッキンなどは、付け忘れたり、変形していないか。 ⇒正しく取り付ける。変形した部品は交換(有償)する。蒸気もれが多いとかたくなります。
	ご飯がやわらかい ご飯がべたつく	●正しく洗米しているか。 ⇒力を入れすぎたり、お湯でお米をとぐと砕けて割れ米になるので水でやさしくていねいにとぐ。
		●炊きあがったご飯をほぐしたか。 ⇒むらしが終ったら余分な水分をとばすため、できるだけ早く底からよくほぐす。
	ご飯がこげる	●よく洗米しているか。 ⇒水がきれいになるまでよく洗う。ぬか分が残っているとこげます。
		●調味料は入れていないか。 ⇒調味料は、ご飯より低い温度でこげはじめるので、気になる場合は調味料の分量をひかえめにする。
		●感熱部や炊飯かまの底にご飯粒がついたり汚れたりしていないか。 ⇒いつもきれいに保つようにお手入れする。
		●長時間ひたしていないか。 ⇒ひたし時間が長くなると（タイマー炊飯も含む）粉米がかま底に沈みこげやすくなります。
		●こげめ調節の強さは、適切か。 ⇒適切な調節にする。
保温中	乾燥・パリパリ	●長時間の保温をしていないか。 ⇒保温時間に比例して、乾燥がすすみパリパリになります。通常保温で12時間以上、18時間保温で18時間以上は保温しない。
		●炊飯かま・内ぶた・フロート・パッキンなどは、付け忘れたり、変形していないか。 ⇒正しく取り付ける。変形した部品は交換(有償)する。蒸気がもれると乾燥がすすみ、パリパリになります。
		●少量のご飯を保温していないか。 ⇒少量のご飯は乾燥します。炊飯かまの中央に山型に集める。
	変色してにおいがする	●冷めたご飯のつぎ足しをしていないか。⇒一度冷めたご飯は保温しない。
		●正しく洗米しているか。⇒ぬか分が残らないように水がきれいになるまでよく洗う。
		●通常保温で12時間以上保温していないか。 ⇒12時間をこえる場合は一度クリーニングをして次回より18時間保温に切り替える。
	ご飯がべたつく	●炊きあがり後、ご飯をよくほぐしたか。 ⇒むらしが終わったら底からほぐし、余分な水分をとばす。

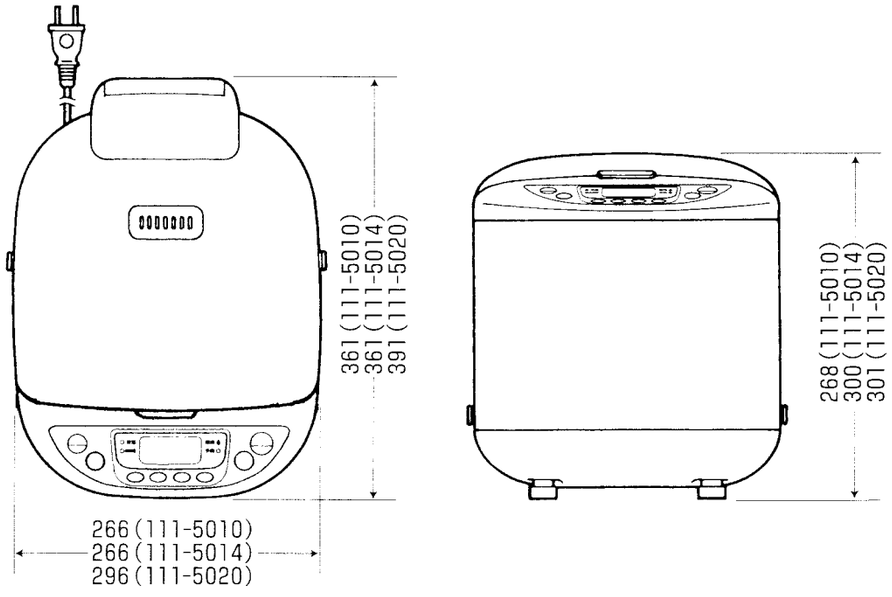
以上のことをお調べのうえ、なお異常のあるときは、お買い求めの販売店、またはお近くの大阪ガスへ連絡してください。

仕　様

品　名		電子ジャー付ガス炊飯器		
型　番		111-5010	111-5014	111-5020
炊飯量	洗米すぐℓ(カップ)	0.18～1.0(1～5.6)	0.18～1.4(1～7.8)	0.36～1.98(2～11)
	洗米おきℓ(カップ)			
	お急ぎℓ(カップ)			
外形寸法	高さ(mm)	268	300	301
	幅(mm)	266	266	296
	奥行(mm)	361	361	391
質量		7.2kg	7.6kg	8.4kg
ガス接続		ガスコード（小口径迅速継手）		
電源		AC100V 50-60Hz		
消費電力	炊飯時	14W	14W	14W
	保温時(定格)	210W	210W	230W
点火方式		連続スパーク点火		
電源コード長さ		1.4m		
ガス消費量	ガス種＼形式の呼び	RR-05MKT2	RR-07MKT2	RR-10MKT2
	13A kW(kcal/h)	2.15(1850)	2.15(1850)	2.33(2000)
	LPガス kW(kg/h)	2.03(0.145)	2.03(0.145)	2.03(0.145)
付属品		計量カップ・しゃもじ・取扱説明書・保証書・連絡先一覧表		

※仕様は改良のため予告なく変更することがあります。

外形寸法　〔単位：mm〕



MEMO